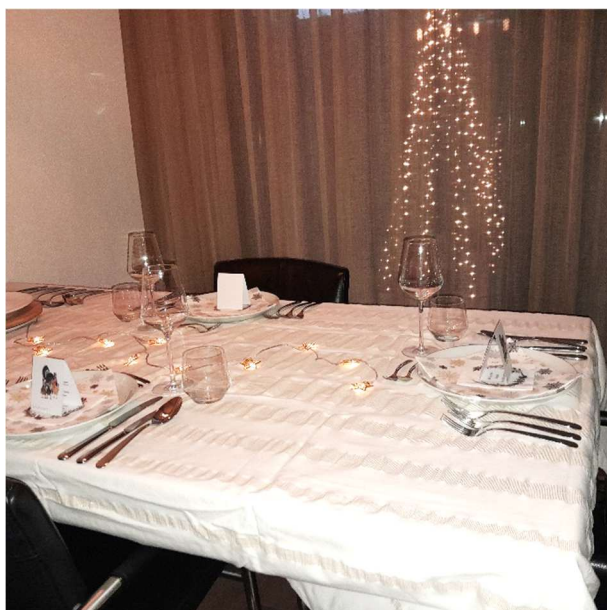


# 2023

## Kerstmenu 2023



*Wat er bij ons op tafel kwam.*

In dit boekwerkje staan de recepten van ons kerstmenu van 2023. Feitelijk waren er drie kerstdiners.

Als bijlage is de door mij gehanteerde planning opgenomen.

Jaap van Steenbeek

30-12-2023



## Inhoud

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Vorbereidingen.....                                    | 3  |
| Citroen- mayonaise .....                               | 3  |
| Kruidenboter .....                                     | 3  |
| Lunch- of brunchgerechten .....                        | 4  |
| Eerste Kerstdag.....                                   | 4  |
| Simpele broodjes en kliekjessoep .....                 | 4  |
| Tweede Kerstdag .....                                  | 4  |
| Broodtafeltje .....                                    | 4  |
| Kerstavond.....                                        | 5  |
| Soepen.....                                            | 6  |
| Romige paddenstoelensoep.....                          | 6  |
| Romige tomatensoep .....                               | 6  |
| Hoofdgerechten .....                                   | 7  |
| Gevulde champignons .....                              | 7  |
| Gevulde kiprollade .....                               | 7  |
| Bijgerechten .....                                     | 7  |
| Aardappelsterren .....                                 | 7  |
| Fruitcompote .....                                     | 8  |
| Haricots verts.....                                    | 8  |
| Rode kool.....                                         | 8  |
| Bospaddenstoelen .....                                 | 8  |
| Het resultaat:.....                                    | 9  |
| Nagerecht .....                                        | 10 |
| Ijsstam met chocodecoratie.....                        | 10 |
| Eerste Kerstdag.....                                   | 11 |
| Koud voorgerecht.....                                  | 12 |
| Snackcups met zalm en garnalen .....                   | 12 |
| Soep.....                                              | 13 |
| Romige mosterdsoep met spekjes .....                   | 13 |
| Warm voorgerecht .....                                 | 14 |
| Toast met garnalenkroket en citroenmayo .....          | 14 |
| Hoofdgerecht.....                                      | 15 |
| Kabeljauwhaas met pistachekorst en paddenstoelen ..... | 15 |
| Bijgerechten .....                                     | 16 |
| Erwtenpuree.....                                       | 16 |

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Skin-on frietjes.....                     | 16 |
| Frisse roomsaus citroen&peper .....       | 16 |
| Aspergebroccoli.....                      | 17 |
| Regenboog wortelschijfjes .....           | 17 |
| Het resultaat.....                        | 18 |
| Nagerecht .....                           | 19 |
| Moelleux chocolate met peer .....         | 19 |
| Tweede Kerstdag.....                      | 20 |
| Entrant.....                              | 21 |
| Alcoholvrije gluhwein .....               | 21 |
| Koud voorgerecht.....                     | 22 |
| Mini hamburgerbroodje met kiprollade..... | 22 |
| Soep.....                                 | 23 |
| Romige kip-champignonsoep.....            | 23 |
| Warm voorgerecht .....                    | 24 |
| Sterbakje met eendenragout .....          | 24 |
| Hoofdgerecht.....                         | 25 |
| Kalkoengebraad.....                       | 25 |
| Bijgerechten .....                        | 25 |
| Paddenstoelensaus.....                    | 25 |
| Hasselback aardappelen.....               | 25 |
| Aardappelsterren .....                    | 26 |
| Spruiten .....                            | 26 |
| Roodlof .....                             | 26 |
| Stoofappeltjes.....                       | 26 |
| Het resultaat.....                        | 27 |
| Nagerecht .....                           | 28 |
| Meringuekrans met slagroomijs.....        | 28 |

## Voorbereidingen



### Citroen- mayonaise

#### Ingrediënten:

|     |        |                             |
|-----|--------|-----------------------------|
| 100 | ml     | mayonaise                   |
| 100 | ml     | crème fraîche               |
| 1   |        | citroen (het sap)           |
| 1   | theel. | fijn gehakte krulpeterselie |
| 1   | theel. | fijn geknipte bieslook      |
|     |        | rasp van de citroen         |

#### Bereiden:

1. Rasp een deel van de schil van de citroen en pers hem goed uit.
2. Meng de mayonaise met de crème fraîche en het citroensap.
3. Voeg de peterselie, de bieslook en de citroenrasp toe.
4. Roer nog even goed door en doe de citroen-mayonaise in een schoon potje.
5. Sluit het potje goed af en zet in de koelkast.



### Kruidenboter

#### Ingrediënten:

|     |        |                                          |
|-----|--------|------------------------------------------|
| 250 | gram   | gezouten roomboter (op kamertemperatuur) |
| 5   | eetl.  | kruidenboterkruiden                      |
| 1   | eetl.  | fijn gehakte gedroogde paddenstoel       |
| 1   | theel. | citroensap                               |

#### Bereiden:

1. Laat de boter bij kamertemperatuur zacht worden.
2. Wel de fijngesneden gedroogde paddenstoel in een beetje citroensap.
3. Meng boter, kruiden en paddenstoelen goed door elkaar en laat weer iets afkoelen.
4. Maak een mooie rol (Ø ca. 3 cm)\*.
5. Laat de boter zeer goed afkoelen.
6. Snij met een warm mes net voor gebruik mooie plakken van de rol en serveer deze met een beetje verse bieslook op de zijkant van een broodbordje.

\* Alternatief:

spruit een deel van de kruidenboter in rozetten op bakpapier in een lage bewaardoos.

## Lunch- of brunchgerechten

### Eerste Kerstdag

#### Simpele broodjes en kliekjessoep

**Ingrediënten:**

- 4 schnittbroodjes
- kaas
- gevulde kiprollade
- tomaten- en paddenstoelen soep

**Bereiden:**

- 1 Restanten soep van kerstavond opwarmen.
- 2 Schnittbroodjes afbakken.
- 3 Dunne plakken van de kiprollade snijden.

### Tweede Kerstdag

#### Broodtafeltje

**Ingrediënten:**

- Divers (afbak-)brood en scones
- Restant garnaltjes en zalm
- Diverse paté, kiprollade en overige vleeswaren
- Kaas
- Koffie, melk, vruchtensappen

**Bereiden:**

1. Bak indien nodig de nodige broodjes af.
2. Tafel dekken en aanschuiven.

## Kerstavond

Gasten: Bob, Cornielieke, Lisa en Anouk

Thema: **Hier en daar een paddenstoel**



Rekening houdende met de voorkeur van onze gasten zijn er vegetarische gerechten en gerechten met wat vlees op tafel gezet. Thema: 'Hier en daar een paddenstoelen'. Er zijn alternatieven zonder paddenstoelen geserveerd.

Gekozen om het een beetje makkelijk te houden. Meer tijd voor de gasten dus.

## Soepen

### Romige paddenstoelensoep

**Ingrediënten:**

- 2 zakken romige paddenstoelensoep
- 4 grote bospaddenstoelen
- mascarpone voor garnering
- peterselietoefjes voor garnering

**Bereiding:**

1. Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in staafjes.
2. Bak deze een beetje knapperig.
3. Verwarm de soep en voeg wat paddenstoel toe.

### Romige tomatensoep

**Ingrediënten:**

- 2 zakken romige tomatensoep
- mascarpone voor garnering
- peterselietoefjes voor garnering

**Bereiding:**

1. Voeg eventueel soepballetjes toe aan de soep.
2. Verwarm de soep volgens aanwijzing.

Doe de gewenste soep in kommen en garneer met een paar dotjes mascarpone en een toefje peterselie. Bij de soepen ook vers afgebakken partybroodrandjes serveren.



## Hoofdgerechten

### Gevulde champignons



#### Ingrediënten:

- 5 grote kastanje champignons
- 1 pakje vegetarisch kipreepjes
- 1 blik tomaatblokjes
- Italiaanse kruiden
- 1 zakje geraspte mozzarella
- 4 cherrytomaten
- Handje spinaziebladen

#### Bereiding:

1. Bak de kipstukjes aan en houd een paar mooie apart voor de topping.
2. Voeg aan de rest tomatenblokjes en Italiaanse kruiden toe en bak even mee.
3. Verwijder de stelen en eventueel een stukje van de rand van de paddenstoelen.
4. Vul de paddenstoelen eerst met het tomaatmengsel.
5. Dek af met een spinazieblaadje, de kipstukjes, geraspte mozzarella en wat tomaatreepjes.
6. Strooi daarover nog was fijngesneden spinazie en/of Italiaanse kruiden.
7. Verwarm de oven voor op 180 °C.
8. Bak de paddenstoelen in het midden van de oven in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar.

### Gevulde kiprollade



#### Ingrediënten:

- 1 stukje gevulde kiprollade (met appel en cranberry)
- 1 zoete appel en cranberrycompote

#### Bereiding:

1. Braad de rollade volgens de aanwijzingen.
2. Leg een schijf (of uiteinde) rollade op de borden.
3. Dek af met schijf appel en wat cranberrycompote.

## Bijgerechten

### Aardappelsterren



#### Ingrediënten:

- 1 zak aardappel kerststerren

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220° C.
2. Bak de sterren in 17 minuten.
3. Halverwege keren.

### Fruitcompote

**Ingrediënten:**

- 2 potten fruitcompote

**Bereiden:**

- 1. Serveer de compote koud.

### Haricots verts

**Ingrediënten:**

- 1 zak haricots verts van 350 gram
- vloeibare margarine
- snufje nootmuskaat

**Bereiden:**

- 1. Maak de haricots verts vooraf schoon.
- 2. Verwijder de steelaanzetjes.
- 3. Breng in een pan een laag water aan de kook.
- 4. Kook de haricots verts in ca. 8 minuten gaar.
- 5. Serveer in een schaal met erop een beetje vloeibare margarine (smelt weg) en wat nootmuskaat.

### Rode kool

**Ingrediënten:**

- 1 zak gekookte rode kool met appel
- 2 zoete appeltjes

**Bereiden:**

- 1. Schil de appels en snij ze in kleine partjes.
- 2. Verwarm de kool en de appelpartjes met twee eetlepels water in ca. 6 minuten.

### Bospaddenstoelen

**Ingrediënten:**

- 1 bakje Paddenstoelenmix voor pasta
- Klontje geklaarde boter

**Bereiding:**

- 1. Maak de paddenstoelen schoon en snij grof.
- 2. Bak ze kort op hoog vuur in de geklaarde boter.
- 3. Serveer in een schaal met verse tijm en oregano.

Het resultaat:



1 Foto genomen door Corneliëke

## Nagerecht

### Ijsstam met chocodecoratie



#### Ingrediënten:

- 1 Ijsstam met vanille- en chocolade-ijs.
- Glitterspray goud
- Decoratie strooisel goud
- Decoratie stiftens

#### Nodig:

Een warm mes om de stam te snijden.

#### Bereiden:

1. Vooraf een groot bord/plateau koel wegzetten
2. Plateau versieren met gouddecoraties en decoratiestiftens.
3. Serveer de ijsstam aan tafel in zijn geheel.

Eerste Kerstdag

Gast: Geen

Thema: **Waterbewoners**





## Koud voorgerecht

### Snackcups met zalm en garnalen



#### Ingrediënten:

|    |       |                                         |
|----|-------|-----------------------------------------|
| 6  |       | snackcups (kant en klaar)               |
| 50 | gram  | mascarpone                              |
| 5  | gram  | verse dille                             |
|    |       | (zeer) fijn gesneden (regenboog) wortel |
| 20 | gram  | Hollandse garnalen                      |
| 50 | gram  | gewone garnalen                         |
| 50 | gram  | gerookte zalm                           |
| ¼  | zakje | veldsla/spinazie met rode bietreepjes   |

#### Bereiden:

1. Meng de mascarpone met de fijne wortelstukjes en wat fijn gesneden dille.
2. Doe het mengsel in een spuitzak en leg in koelkast tot gebruik.
3. Vul zes snackcups met het mascarpone mengsel.
4. Daarop (per twee snack) zalm, grote garnalen en Hollandse garnalen.
5. Garneer met dille en eventueel nog wat mascarpone mengsel.
6. Op het bordje de snackcups, dotjes cocktailsaus, dille en de veldsla c.a.

#### Planning:

Het mascarpone-mengsel kan ruim van tevoren klaargemaakt en weggezet in een spuitzak. De rest van de bereiding gewoon voor het serveren.

#### Materiaal:

Spuitzak

#### Servies en bestek:

Servies: een gebaksbordje per persoon  
Bestek: gebaksvorkje

## Soep

### Romige mosterdsoep met spekjes



#### Ingrediënten:

|    |         |                         |
|----|---------|-------------------------|
| 1  | zak     | romige mosterdsoep      |
| 50 | gram    | aangebakken spekblokjes |
| 3  | theel   | crème fraîche           |
| 1  | theel   | grove mosterd           |
| 2  | toefjes | peterselie              |

#### Voor erbij:

|   |         |                          |
|---|---------|--------------------------|
| 4 | porties | kruidenboter (home-made) |
| 2 |         | schnittbroodjes          |

#### Bereiden:

1. Snij de spekblokjes nog wat fijner en bak ze even aan.
2. Bak de schnittbroodjes en snij ze in plakjes.
3. Warm de soep en de spekblokjes volgens aanwijzing.
4. Schep soep op de borden en garneer met de crème fraîche, mosterd, beetje spekblokjes en peterselie.

#### Serveertip:

Serveer naast de soep op een bordje de kruidenboter en de gesneden schnittbroodjes.

#### Planning:

De stappen 1 t/m 3 voor het uitserveren van de amuses. Stap 4 net voor het opdienen.

#### Materiaal:

heteluchtoven (afbakbrood)

#### Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes voor brood met kruidenboter.  
Bestek: Grote lepel, een botermesje (op het broodbordje).

## Warm voorgerecht

### Toast met garnalenkroket en citroenmayo



#### Ingrediënten:

|   |        |                                       |
|---|--------|---------------------------------------|
| 2 | stuks  | garnalenkroketjes                     |
| 2 | stuks  | sneetjes casino witbrood              |
| ½ | zakje  | slamelange                            |
| 2 | bakjes | citroen-mayonaise (zie voorbereiding) |

#### Bereiden:

1. Rooster het brood en steek eventueel in stervorm.
2. Bak de garnalenkroketjes in de airfryer (12 minuten op 200°C).
3. Zet ondertussen twee schaaltes met citroen-mayonaise klaar en garneer de borden vast.
4. Beleg de broodjes met slablaadjes en de kroketjes.
5. Serveer direct nadat kroketjes klaar zijn.

#### Planning:

Na de soep alle acties.

#### Materiaal:

Broodrooster en airfryer.

#### Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: kleine vork en mes.



## Hoofdgerecht

### Kabeljauwhaas met pistachekorst en paddenstoelen



#### Ingrediënten:

|    |       |                       |
|----|-------|-----------------------|
| 2  | stuks | kabeljauwhaas         |
| 25 | gram  | gepelde pistachenoten |
| 5  | gram  | dille                 |
| 1  | eetl  | olijfolie             |
| 60 | gram  | shiitakes             |
| 30 | gram  | Hollandse garnalen    |

#### Benodigd:

Een met bakpapier beklede bakplaat.

#### Bereiden:

1. Snijd de dille heel fijn.
2. Hak de pistachenoten fijn.
3. Meng de fijngesneden dille, pistache en de helft van de olie door elkaar.
4. Spoel de kabeljauw onder koud stromend water en dep goed droog.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Verdeel de filets over een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Verdeel de pistache-kruim erover. Druk goed aan.
8. Snijd de shiitakes in grove stukken.
9. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de shiitakes 5 minuten op hoog vuur.
10. Bak de kabeljauwhaasjes in de oven in 8-10 min. gaar.
11. De laatste 5 minuten ook de shiitakes in de oven zetten.

#### Garnering:

Naast de genoemde ingrediënten voor de garnering nog wat garnaaletjes, dilleplukjes, een schijf citroen (p/p) en wat hele pistachenootjes. Maak op een bord een bedje van erwtenpuree (zie bijgerechten). Leg daarop het kabeljauwhaasje. Garneer met de ingrediënten. Verdeel daarbij de gebakken shiitakes en garnaaletjes rond de puree en het kabeljauwhaasje.

#### Planning:

De kabeljauwhaasjes kunnen vooraf al vast worden voorbereid (stap 1 t/m 7). De shiitakes kunnen alvast schoon, gesneden en voorgebakken klaarstaan. Beide afbakken net voor het opdienen.

#### Materiaal:

Oven (180° C gedurende 10 minuten).

## Bijgerechten

### Erwtenpuree



#### Ingrediënten:

|     |       |                                      |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 150 | gram  | diepvries tuinerwten                 |
| 1   | zakje | aardappelpuree à la minute (89 gram) |
| 350 | ml    | water                                |
| 1   | stuks | citroen                              |
| 50  | gram  | zuivelspread                         |

#### Nodig:

Staafmixer

#### Bereiden:

1. Doe de tuinerwten in een kom, giet er kokend water over en laat 2 minuut staan.
2. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
3. Giet de erwten af en voeg de zuivelspread, het citroenrasp en 1 eetlepel sap toe.
4. Pureer glad met de staafmixer.
5. Maak de aardappelpuree volgens aanwijzingen klaar.
6. Voeg de erwtenpuree toe en warm nog even mee.

### Skin-on frietjes



#### Ingrediënten:

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| 1 zak | skin-on fries LambWeston |
|-------|--------------------------|

#### Bereiden:

1. Airfryer voorverwarmen.
2. Frietjes afbakken (12 minuten 180°C).

### Frisse roomsaus citroen&peper



#### Ingrediënten (3 personen):

|   |        |                          |
|---|--------|--------------------------|
| 1 | flesje | roomsaus (citroen&peper) |
|---|--------|--------------------------|

#### Bereiden:

1. Schud het flesje voor gebruik goed.
2. Verwarm de saus al roerend op laag vuur in ca. 3 minuten (niet koken!!).

### Aspergebroccoli



#### Ingrediënten (3 personen):

200 gram aspergebroccoli (bimi)

#### Bereiden:

1. Snij aan de onderzijde een schijfje van de bimi.
2. Was de bimi in koud water.
3. De bimi met aanhangend water in een stoomzak.
4. Stoom in 4 minuten op 650W in de magnetron.

### Regenboog wortelschijfjes



#### Ingrediënten:

250 gram regenboog wortelmix

2 eetl olijfolie

#### Bereiden:

1. Schil en snij de wortels in schijfjes van 2 cm.
2. Verhit de olie in een wok.
3. Roerbak de schijfjes in 8 minuten al.

#### Planning bijgerechten:

De erwtenpuree kan tot en met stap 4 vooraf worden klaargemaakt. De aardappelpuree en het mee-verwarmen net voor het opdienen. Als eerste klaarmaken, omdat dit gebruikt wordt bij het uitserveren van het hoofdgerecht. Saus ook net voor het opdienen verwarmen. Bimi vooraf wassen en in stoomzak in koelkast. Stomen net voor het opdienen. Wortelschijfjes vooraf snijden en op het laatst roerbakken.

#### Materiaal:

Magnetron voor stomen bimi's (stoomzak!!), Wok voor wortelschijfjes. Diverse oven- of dekschalen.

#### Servies en bestek:

Servies: Grote platte borden. Diverse ovenschaaltjes voor de bijgerechten.

Bestek: Mes en vork p/p. , eetlepel (puree), 2 opscheplepels (friet en wortel) en slacouverts (bimi), sauslepel.

Het resultaat



## Nagerecht

### Moelleux chocolate met peer



#### Ingrediënten:

|     |      |                                |
|-----|------|--------------------------------|
| 1   | pak  | Moelleux chocolate (= 2 stuks) |
| 150 | gram | witte stoofpeertjes            |
|     |      | gouden spray                   |
|     |      | gouden feest-mix               |
|     |      | mini meringue                  |
|     |      | slagroom (indien gewenst)      |

#### Bereiden:

1. De bordjes opmaken met goudspray, stoofpeer, mini-meringue en feestmix.
2. De moelleux elk afzonderlijk warmen in magnetron volgens aanwijzingen
3. Eventueel nog een toefje slagroom en/of munttopjes toevoegen.
4. Zo warm mogelijk serveren.

#### Planning:

Alle stappen na het hoofdgerecht.

#### Materiaal:

Magnetron

#### Servies en bestek:

Servies: Gebaksbordje.

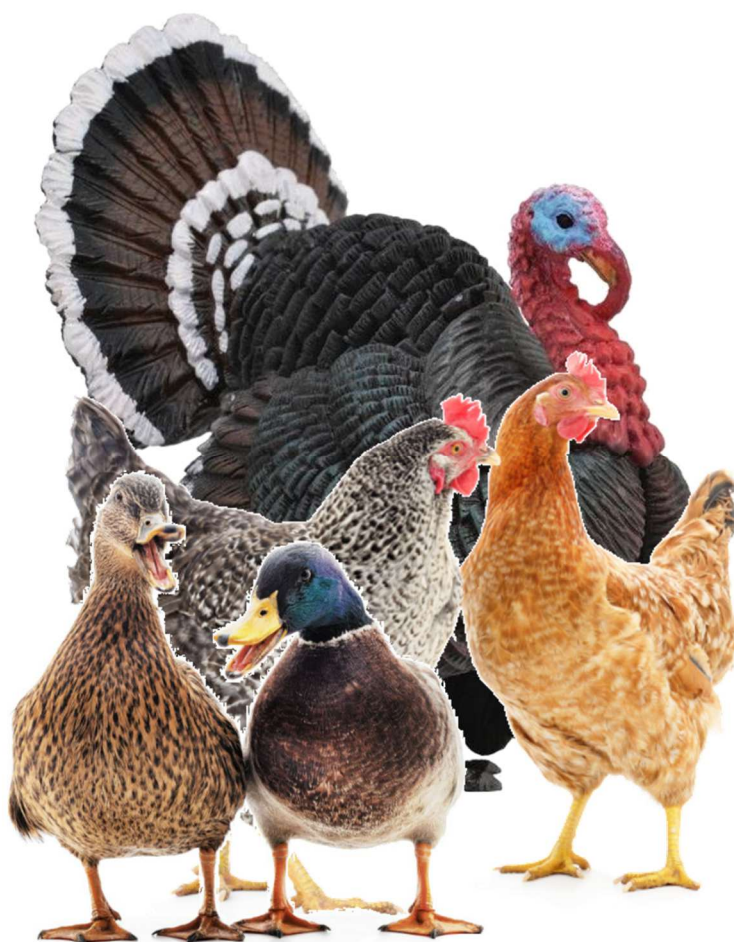
Bestek: gebaksvorkje en koffielepel.



## Tweede Kerstdag

Gast: Suzanne

Thema: **Scharrelaars**



## Entrant

### Alcoholvrije gluhwein



#### Ingrediënten:

|     |      |                            |
|-----|------|----------------------------|
| 1   | fles | alcoholvrije wijn (750 ml) |
| 1   | eetl | cranberrycompote           |
| 1   | eetl | suiker                     |
| 250 | ml   | warm water                 |
| 3   |      | steranijs                  |
| 3   |      | kaneelstokjes              |
| 3   |      | kruidnagels                |
| 1   |      | sinaasappel in schijven    |

#### Bereiden:

- 1 Los de cranberrycompote en de suiker op in warm water.
- 2 Voeg de overige ingrediënten toe.
- 3 Verwarm tot alles net aan de kook is.
- 4 Op de laagste stand nog 10 minuten door laten trekken.
- 5 Houd de wijn warm op een rechaud.

#### Serveertip:

Garneer in bistroglazen. Eventueel met een (deel van) een sinaasappelschijf, volle steranijs en een kaneelstokje.

#### Planning:

Alles kan (ruim) van te voren worden klaargemaakt. De geur is bedoeld als extra welkom voor de binnenkomer 😊.

#### Materiaal:

Kookpan, rechaud

#### Servies en bestek:

Servies: bistroglazen.

Bestek: geen.



## Koud voorgerecht

### Mini hamburgerbroodje met kiprollade



#### Ingrediënten:

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 3 | minihamburgerbroodjes (afgebakken) |
|   | dun gesneden kiprollade            |
|   | zeer fijn gesneden krulsla         |

#### Voor decoratie:

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| 1           | zoete appel      |
|             | cranberrycompote |
| spuutflesje | romige balsamico |
| 3           | bamboeprikkers   |

#### Bereiden:

1. Meng mascarpone en balsamicodressing en zet in een spuitflesje weg.
2. Snij de kiprollade in dunne plakjes.
3. Bak de hamburgerbroodjes knapperig.
4. Smeer op elk broodje wat mayonaise en leg daarop wat sla en een aantal plakjes kiprollade.
5. Garneer de bordjes met wat appel, cranberrycompote en dotjes dressing.

#### Planning:

Stap 1 t/m 4 kunnen van te voren klaargezet. Het garneren net voor het opdienen.

#### Materiaal:

Oven

#### Servies en bestek:

Servies: gebaksbordje.

Bestek: eventueel mes en vork (voorgerecht).

## Soep

### Romige kip-champignonsoep

#### Ingrediënten:



|   |         |                           |
|---|---------|---------------------------|
| 2 | zakken  | romige kip-champignonsoep |
| 6 | porties | kruidenboter              |
| 1 | pak     | partyrondjes              |
|   |         | bieslook                  |
|   |         | kastanjechampignon        |
|   |         | preiringen                |
|   |         | dotjes mascarpone         |

#### Bereiden:

1. Maak de paddenstoel en prei schoon. Snij ze in 'hapklare' delen en rooster knapperig<sup>1</sup>.
2. Bak de busbroodjes net voor het uitserveren af.
3. Verwarm de soep volgens aanwijzingen.
4. Schep soep op de borden en garneer met wat mascarpone, bieslook, champignon en prei.

#### Serveertip:

Serveer naast de soep op een bordje wat plakjes kruidenboter.

Afzonderlijk de partyrondjes in een broodschaal.

#### Planning:

Stappen 1 en 2 kunnen van te voren klaargemaakt en klaargezet worden. De stap 3 kan starten rond het uitserveren van het koude voorgerecht. Stap 4 net voor het opdienen.

#### Materiaal:

oven (brood en paddenstoelen)

#### Servies en bestek:

Servies: Diepe borden voor de soep en gebaksbordjes als broodbordje.

Bestek: Per persoon een grote lepel en een botermesje bij het brood.

---

<sup>1</sup> Zijn ook bestemd voor de garnering bij het voor- en hoofdgerecht.

## Warm voorgerecht

### Sterbakje met eendenragout



#### Ingrediënten:

|        |        |                                  |
|--------|--------|----------------------------------|
| 6      |        | bladerdeeg bakjes in stervorm    |
| 1      | theel  | sesamzaad                        |
| 1      | blikje | eendenragout                     |
| 3      | theel  | cranberrycompote (bordgarnering) |
|        |        | geroosterde paddenstoeltjes      |
| handje |        | fijn gesneden krulsla            |

#### Bereiden:

1. De bladerdeegbakjes verwarmen (15 minuten in oven op 165°C).
2. Ondertussen ragout op temperatuur laten komen.
3. Vul de bakjes met ragout. Resterend ragout eraan met sesamzaad erop.
4. Op de bordje een beetje sla en cranberry compote.

#### Planning:

Alle stappen starten na het opdienen van de soep.

#### Materiaal:

Heteluchtoven

#### Servies en bestek:

Servies: ontbijtbordje.

Bestek: mes en vork (voorgerecht).

## Hoofdgerecht

### Kalkoengebraad



#### Ingrediënten:

675 gram kalkoengebraad in spek (winters)

#### Bereiden rollade:

1. Haal de kalkoengebraad 1 uur voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Warm de oven voor op 180°C.
3. Bak de kalkoengebraad in 50 minuten gaar.
4. Laat de 10 minuten rusten voor het aansnijden.

#### Saus:

Eventueel meegeleverde saus in een klein amuse-schaaltje doen.

#### Planning:

Alle stappen voorafgaand aan het uitserveren (totaal ca. 2½ uur).

## Bijgerechten

### Paddenstoelensaus



#### Ingrediënten:

400 ml champignonsaus  
200 gram bospaddenstoelenmix

#### Bereiden:

1. Rooster de bospaddenstoelen.
2. Bereid de basis champignonsaus.
3. Warm de paddenstoelen nog even mee in de saus.
4. Serveer zo warm mogelijk.

### Hasselback aardappelen



#### Ingrediënten:

1 verp. Hasselback aardappelen

#### Bereiden:

In de oven (200°C) afbakken in ca. 30 minuten.

### Aardappelsterren

**Ingrediënten:**

½ zak aardappelsterren

**Bereiden:**

1. In airfryer (180°C) ca. 12 minuten (per 375gr).
2. Schud halverwege even goed om.

### Spruiten

**Ingrediënten:**

500 gram spruiten  
150 gram pitloze rode druiven  
50 gram uitgebakken spekblokjes

**Bereiden:**

1. Schone spruiten in stoomzakken klaarzetten.
2. Spruiten 10 min. op 650 Watt in magnetron stomen
3. Serveren met druiven en spekblokjes

### Roodlof

**Ingrediënten:**

350 gram roodlof (verliest veel kleur)  
1 eetl olijfolie

**Bereiden:**

1. Was de roodlof en verwijder de bittere kern.
2. Besprenkel de roodlof met olie.
3. Bak 20-25 minuten in de oven (200° C).

### Stoofappeltjes

**Ingrediënten:**

1 pot stoofappeltjes

**Bereiden:**

1. Koud serveren

*Was absoluut een topper.*



**Materiaal:**

Airfryer (aardappelsterren), oven (kalkoengebraad, Hasselback aardappelen, roodlof), magnetron (spruiten).

**Planning:**

Zie gedetailleerde planning in het betreffende excel-bestand.

**Servies en bestek:**

|                       |                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------|
| Per persoon:          | Groot plat bord, mes en vork                       |
| Kalkoengebraad:       | Groot bord op draaiplateau, vleesvork en vleesmes. |
| Saus:                 | Ramekin en sauslepel                               |
| Hasselback aardappel: | Zwarte ovenschaal (M) en opscheplepel              |
| Aardappelsterren:     | Zwarte ovenschaal (S) en opscheplepel              |
| Roodlof:              | Zwarte ovenschaal (M) en opscheplepel              |
| Spruiten:             | Zwarte ovenschaal (S) en opscheplepel              |
| Gestoofde appel:      | Ramekin en eetlepel                                |

**Het resultaat**



## Nagerecht

### Meringuekrans met slagroomijs



#### Ingrediënten:

|   |     |                       |
|---|-----|-----------------------|
| 1 |     | meringuekrans         |
| 1 | bak | slagroomijs           |
|   |     | nougatine             |
|   |     | diverse soorten fruit |
|   |     | slagroom              |
|   |     | glitterspray          |
|   |     | glittermix            |

#### Bereiden:

1. Vorm slagroomijs en zit dit minimaal 2 uur in de vriezer.
2. Haal de meringuekrans voorzichtig uit de verpakking
3. Maak het fruit schoon en zet deze klaar voor snelle decoratie
4. Neem de donuts uit de vorm en haal deze door de nougatine
5. Versier de krans naar wens met fruit en glitterspray.
6. Wat resterend fruit bij de krans leggen.
7. Slagroom apart serveren.

#### Planning:

Stap 1 ruim van tevoren klaarmaken. Overige stappen net voor het opdienen.

#### Materiaal:

Siliconen donutvorm, draaiplateau

#### Servies en bestek

Servies: groot onderbord en per persoon een gebakbordje.

Bestek: scherp warm mes, en per persoon een gebaksvorkje en een koffielepel

**NB: Eventueel gebruikt champagnekleurig bestek met de hand afwassen!!!!**



| Thema         | Datum      | Tijd     | Activiteit                                      |   |
|---------------|------------|----------|-------------------------------------------------|---|
| INKOOP        |            |          |                                                 |   |
| Algemeen      | 18-12-2023 | 09:00:00 | Boodschappen algemeen                           | ✓ |
| Algemeen      | 22-12-2023 | 09:00:00 | Boodschappen vers                               | ✓ |
| Algemeen      | 23-12-2023 | 09:00:00 | Boodschappen uitwijk/reserve                    | ✓ |
| VOORBEREIDING |            |          |                                                 |   |
| Paddenstoel   | 23-12-2023 | 10:00:00 | Kiprollade braden                               | ✓ |
| Algemeen      | 24-12-2023 | 14:00:00 | Roomboter uit de koelkast                       | ✓ |
| Algemeen      | 24-12-2023 | 14:30:00 | Kruidenboter maken                              | ✓ |
| Algemeen      | 24-12-2023 | 15:00:00 | Witte wijn in koelkast                          | ✓ |
| Algemeen      | 24-12-2023 | 15:00:00 | Citroenmayonaise maken                          | ✓ |
| Vis           | 24-12-2023 | 15:20:00 | Spuutflesje cocktailsaus vullen                 | ✓ |
| ZONDAG        |            |          |                                                 |   |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 15:10:00 | Plateau voor dessert in koelkast                | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 15:25:00 | Bospaddenstoelen schoonmaken en snijden         | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 15:30:00 | Champignons vullen                              | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 15:35:00 | Haricots verts schoonmaken                      | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 15:50:00 | Rode kool (met water) in pan klaarzetten        | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 16:00:00 | Tafel dekken                                    | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 16:15:00 | Oven voorverwarmen 220°C                        | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 16:40:00 | Soepen verwarmen                                | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 16:50:00 | Partybroodrundjes afbakken (6 minuten)          | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:00:00 | Soep serveren                                   | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:00:00 | Heteluchtoven voorverwarmen                     | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:00:00 | Water voor haricots verts opzetten              | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:10:00 | Gevulde champignons afbakken (20 minuten 180°C) | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:10:00 | Aardappelsterren afbakken (17 minuten 220°C)    | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:15:00 | Rode kool verwarmen                             | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:15:00 | Haricots verts koken                            | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:15:00 | Bospaddenstoelen bakken                         | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:20:00 | Aardappelsterren keren                          | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 17:30:00 | Hoofdgerecht serveren                           | ✓ |
| Paddenstoel   | 24-12-2023 | 18:30:00 | Nagerecht serveren                              | ✓ |
| Vis           | 24-12-2023 | 21:00:00 | Kabeljauw uit de vriezer                        | ✓ |

**1e KERSTDAG**

|           |            |          |                                                  |   |
|-----------|------------|----------|--------------------------------------------------|---|
| Vis       | 25-12-2023 | 13:00:00 | Pistache-nootjes pellen                          | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 13:20:00 | Kabeljauw ovenklaar maken                        | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 13:40:00 | Erwten of spinaziespuree maken                   | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 14:00:00 | Groenten schonen (snippers voor amuse!!)         | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 14:15:00 | Aspergebroccoli klaarzetten in stoomzak          | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 14:30:00 | Wortelstukjes klaarzetten in stoomzak            | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 15:00:00 | Snackcups amuse vullen (3 p/p)                   | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 15:15:00 | Spekblokjes bakken                               | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 15:20:00 | Sausje voor garnalenkroket klaarzetten           | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 15:30:00 | Shiitakes schoonmaken, snijden en bakken         | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 16:00:00 | Tafel dekken                                     | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 16:35:00 | Mosterdsoep klaarzetten                          | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 16:40:00 | Over voorverwarmen 220°C                         | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 16:55:00 | Mosterdsoep verwarmen                            | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:00:00 | Amuse serveren                                   | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:00:00 | Schnittbroodjes afbakken (10 minuten)            | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:05:00 | Oven temperen naar 180°C                         | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:15:00 | Soep serveren                                    | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:15:00 | Airfryer voorverwarmen (berging = 30 minuten)    | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:30:00 | Garnalenkroketjes afbakken (12 minuten)          | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:30:00 | Borden voorgerecht aankleden                     | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:35:00 | Aardappelpuree met erwt of spinazie klaarzetten  | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:45:00 | Voorgerecht serveren                             | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:45:00 | Airfryer voorverwarmen (berging = 30 minuten)    | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 17:55:00 | Shiitakes los in oven opwarmen                   | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:00:00 | Aardappel kerststerren afbakken                  | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:00:00 | Wortelstukjes in magnetron (8 minuten 650W)      | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:00:00 | Tussendoor borden opmaken                        | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:05:00 | Kabeljauwfilets afbakken oven (10 minuten 180°C) | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:10:00 | Aspergebroccoli in magnetron (4 minuten 650W)    | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:15:00 | Hoofdgerecht serveren                            | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:15:00 | Peertjes uit laten lekken                        | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:50:00 | Borden nagerecht opmaken                         | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 18:50:00 | Moelleux chocolate in oven (10 minuten 180°C)    | ✓ |
| Vis       | 25-12-2023 | 19:00:00 | Nagerecht serveren                               | ✓ |
| Gevogelte | 25-12-2023 | 20:00:00 | Kalkoengebraad uit vriezer                       | ✓ |

| Thema              | Datum      | Tijd     | Activiteit                                           |   |
|--------------------|------------|----------|------------------------------------------------------|---|
| <b>2e KERSTDAG</b> |            |          |                                                      |   |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 11:00:00 | Mini ijskranzen in diepvries                         | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 13:00:00 | Spruiten schonen en klaarzetten                      | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 16:50:00 | Spuitflesjes balsamico vullen                        | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:00:00 | Roodlof ovenklaar maken                              | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:00:00 | Alcoholvrije gluhwein maken                          | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:10:00 | Bospaddenstoelen schoonmaken en snijden              | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:20:00 | Bospaddenstoelen bakken/roosteren                    | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:25:00 | Paddenstoelensaus klaarmaken                         | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:30:00 | Oven voorverwarmen (200° C)                          | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:35:00 | Kippensoep klaarzetten                               | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:45:00 | Mini hamburgerbroodjes en partybroodrondjes afbakken | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:45:00 | Kiprolladeschijven en appel snijden                  | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 17:55:00 | Kippensoep verwarmen                                 | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:00:00 | Koud voorgerecht serveren                            | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:00:00 | Oven temperen naar 180°C                             | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:15:00 | Soep serveren                                        | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:15:00 | Heteluchtoven voorverwarmen                          | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:15:00 | Kalkoengebraad in de oven (50 minuten 180°C)         | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:25:00 | Bladerdeegbakjes afbakken (15 minuten 165°C)         | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:25:00 | Ragout verwarmen                                     | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:25:00 | Hasselback aardappelen in oven (40 minuten)          | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:30:00 | Decoreren van bordjes                                | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:40:00 | Bladerdeegbakjes vullen                              | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:40:00 | Roodlof in de oven (25 minuten)                      | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 18:45:00 | Voorgerecht serveren                                 | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:00:00 | Spruiten in magnetron stomen (8 minuten 650W)        | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:00:00 | Stoofappeltjes opwarmen                              | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:05:00 | Kalkoengebraad aansnijden                            | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:10:00 | Borden decoreren                                     | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:15:00 | Hoofdgerecht serveren                                | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:30:00 | Meringuekrans voorbereiden                           | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 19:45:00 | Meringuekrans samenstellen                           | ✓ |
| Gevogelte          | 26-12-2023 | 20:00:00 | Nagerecht serveren                                   | ✓ |